Panasonic

取扱説明書

スチーム IH ジャー炊飯器

家庭用

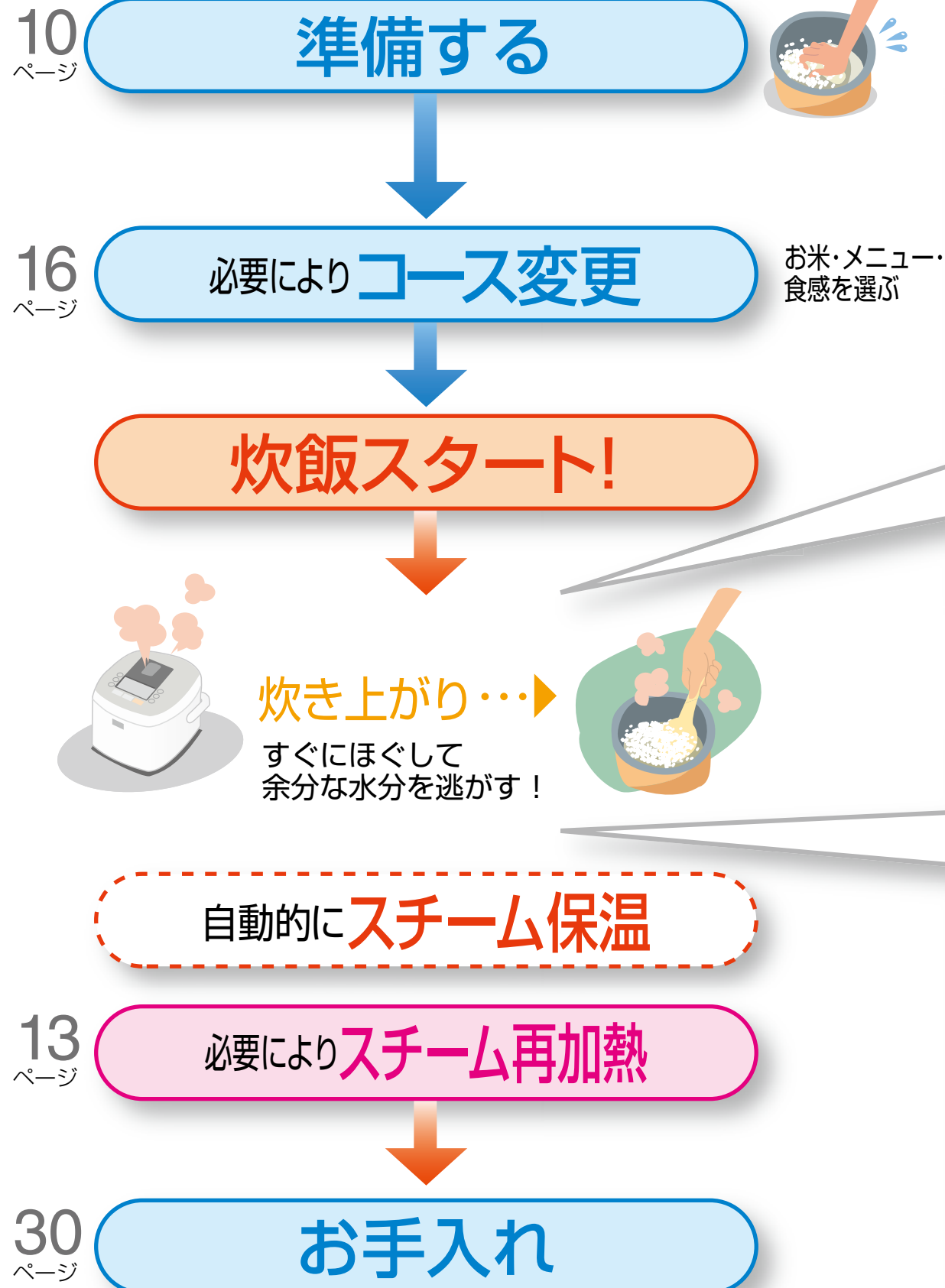
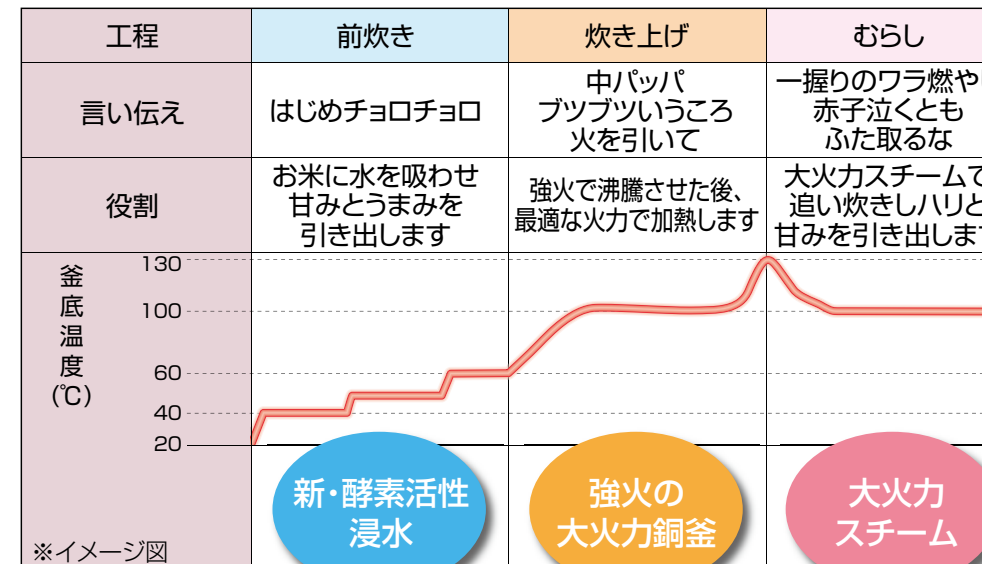
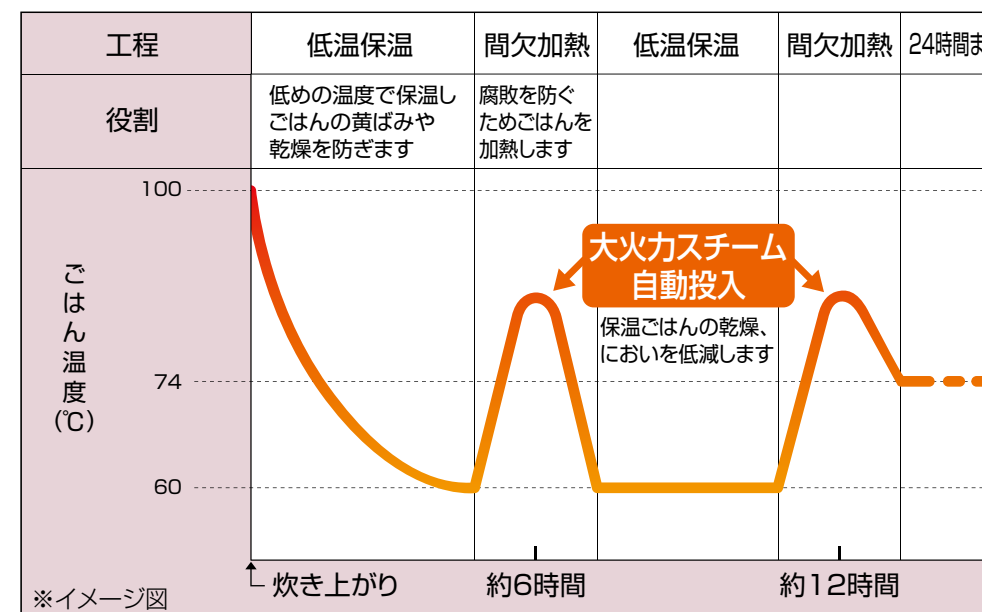
1.0L タイプ
品番 SR-SW103

1.8L タイプ
品番 SR-SW183

おいしいごはんを炊く

●このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～6ページ）を必ずお読みください。**
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

炊飯の流れ

自動でおいしく炊き上げます。

工程	前炊き	炊き上げ	むらし
言い伝え	はじめチョロチョロ	中パッパ ブツブツいうころ 火を引いて	一握りのワラ燃やし 赤子泣くとも ふた取るな
役割	お米に水を吸わせ 甘みとうまみを 引き出します	強火で沸騰させた後、最適な火力で加熱します	大火力スチームで 追い炊きしハリと 甘みを引き出します

※イメージ図

自動的にスチーム保温

13 ページ

必要によりスチーム再加熱

30 ページ

お手入れ

自動でおいしく保温します。

工程	低温保温	間欠加熱	低温保温	間欠加熱	24時間まで
役割	低めの温度で保温し ごはんの黄ばみや 乾燥を防ぎます	腐敗を防ぐ ためごはんを 加熱します			

※イメージ図

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

 「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

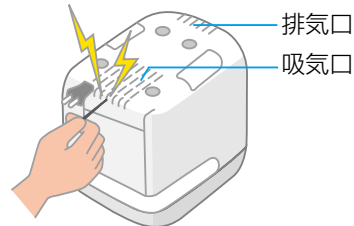
 してはいけない内容です。

 実行しなければならない内容です。

警告

火災、やけど、発火、感電などを防ぐために…

吸排気口やすき間に異物を入れない

■特にピンや針金などの金属物。
（感電や異常動作によるけがの原因）

蒸気口は高温です 顔や手を近づけない

■特にお子様には充分ご注意ください。

電源コードやコンセントは正しく扱う

■電源コードや電源プラグを傷付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
（電源コードが破損し、火災感電の原因）

■電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

■定格15A･交流100Vのコンセントを単独で使う。

■電源プラグは、根元まで確実に差し込む。

■電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因）

■延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。

警告

異常・故障時には直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電の恐れあり）

異常・故障例

■電源プラグ・コードが異常に熱くなる。

■コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。

■本体が変形したり、異常に熱い。

■本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。

■本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。

■炊飯中、底部のファンが回っていない。

➡すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために次のことはしない

■子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。

■本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートの原因）

■絶対に改造や分解・修理をしない。
（火災･感電･けがの原因）

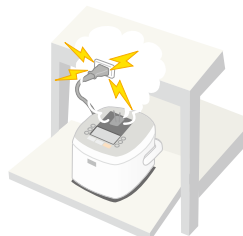
安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…

電源プラグに蒸気をあてない

■コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
（ショートや発火の原因）

スライド式テーブルでは電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。

使用中や使用直後は高温部に触れない

■本体内部は高温です。

特にふたの内側や内釜近くの金属部分。（水容器とクリアフレームなど）

■持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。（ふたが開き、やけどの原因）
■専用の内釜以外は絶対に使用しない。
（過熱によるやけどやけがの原因）

■医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）
■ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

こんな場所で使わない！

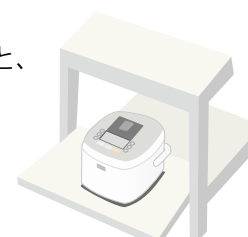
■水のかかる所や火気の近く。
■不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
■壁や家具の近く。
（変色や変形の原因）
■アルミシートや電気カーペットの上。
（アルミシートが発熱する場合があります）

電源コードは正しく扱う

■電源コードを巻き取るときや電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（けがや発火の原因）
■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

使用上のお願い

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。
（落下するおそれがあります）
●炊飯器に水やお米を入れると、
1.0Lタイプは、約8kg
1.8Lタイプは、約11kg
になります。

■使用中は、本体上面をふさがない。
●ふきんなど
（蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障する原因になります）

■IH クッキングヒーターの上で使わない。
（故障の原因になります）

■直射日光があたる所で使わない。
（変色の原因になります）

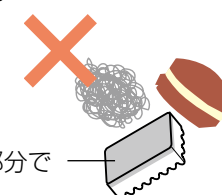
■ごはんつぶなど異物や汚れがついたまま使わない。
（エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません）

■磁気に弱いものを近づけない。
●ラジオ・テレビ・補聴器など
（雑音が入ったり、音が小さくなることがあります）
●ICカード・キャッシュカードなど
（記録が消えたり、壊れたりします）

■磁石を近づけない。
（誤動作の原因になります）

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷つき、外面の大火力銅釜の文字のかすれなどを防ぐため、次のような使い方はしない。
〈準備のとき〉
●泡立て器などで洗米しない。
〈炊き上がったとき〉
●内釜で酢を混ぜない。（すしめしなど）
●金属製のおたまは使わない。（おかゆなど）
●たたいたりしない。（よそうときなど）
〈お手入れのとき〉
●洗いおけ代わりに使わない。
（スプーンや食器類を入れない）
●調味料を使った場合は、すぐに洗う。
●やわらかいスポンジで洗う。
みがき粉や金属たわし、ナイロンたわしで洗ったりこすったりしない。

お知らせ
次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。
●緑色のさび
→酢で軽くふき取り、水洗いすると色が戻ります。
●さびと熱による変色
●浅い傷、小さな凹凸やメッキの摩耗
●ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ
→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

● 1.0Lタイプ品番：ARE50-B59
● 1.8Lタイプ品番：ARE50-B58

Pana Sense
http://www.sense.panasonic.co.jp/

各部の名前／付属品

初めてお使いになるときは、
付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふた、水容器を
洗ってください。（P.30）

しゃもじホルダーの取り付け方

1 しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける

●左右どちらでも取り付けられます

2 しゃもじを入れる

付属品

●試験機関名…（財）化学技術戦略推進機構 高分子試験・評価センター
●試験方法…JIS Z2801 による（抗菌性試験）
●抗菌方法…抗菌材の樹脂への分散
●抗菌効果…抗菌活性値 2.0 以上

迷ったときに 音声でお知らせ

■音声を聞き直すとき

操作中に 音声 を押す

●直前の内容の聞き直しができます。

■音量を変える／消すとき

1 音声（音量 2秒押し）を2秒以上押す

2 △ ▽ を押して音量を選ぶ

大きくなる　小さくなる

最大音量　音声なし

●約8秒後に現在時刻が表示されたら完了です。
●炊飯、再加熱、お手入れなどが終わったときの終了音は消えません。
消したいときは（P.36）

現在時刻が合っていないとき

●時刻は 24 時間表示です

1 電源プラグを差す

2 コース選択 を押し

「時刻合せ」を選ぶ

●時刻が点滅します

3 △ ▽ を押して時刻を合わせる

進む　戻る
（1分単位）

●押し続けると早送りできます

●点滅が止まれば完了です

●炊飯や保温および予約中の時刻合わせはできません。
●リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約など記憶していた内容が消えます。（P.32）
●電池は本体内部に固定されています。交換される場合はお買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.38）へご依頼ください。

お知らせ

●「炊飯」「取消/切」ボタン上の凸部（● ━）は、目の不自由な方々に配慮したものです。
●操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

ごはんを炊く

お米を洗い水加減する	内釜と水容器をセットする	炊く

1 ■お米をはかって洗う

●付属の計量カップ
（約180ml）ではかる。

●洗いかた
①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とぎ水は少し白いくらいでよい）

●無洗米は
軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

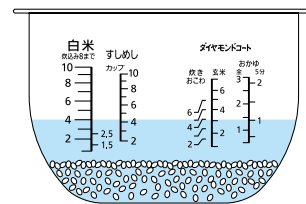
お願い

●ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつく原因）

■水加減する

・水の目盛り（水位線）は、炊きたいメニューに合わせる。
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）

・水の量は、お米のカップ数に合わせる。
（・新米は少なめ、夏場は多めに
・硬めがお好みの場合は少なめ、やわらかめがお好みの場合は多めに）

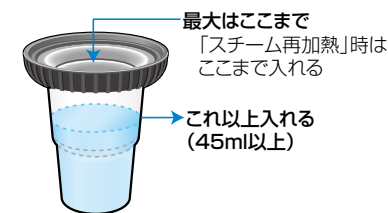
（白米4カップの場合）

●お米は、平らにならす。
図の内釜は1.8Lタイプです。

お知らせ

●お米の浸水は不要です。炊飯ボタンを押すと自動で浸水します。

2 ■内釜を入れる

・内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

■水容器に水を入れセットする

・この水で、スチームを出し、ごはんにハリと甘みを与えます。
・水は水道水か、市販の水（軟水）を使い、使うたびに入れ替える。

お願い

●40℃以上の水（湯）は、入れない。
（「スチーム」炊飯ができない場合があります。）

お知らせ

●井戸水を使うと、鉄分や塩分などの成分によって、さびることがあります。
●スチームを使わないコースでは水は減りません。
（「早炊き」「すし」「おかゆ」）
●スチームを使うコースでも、水は全部使いきりません。

3 ■電源プラグを差し、炊飯ボタンを押す

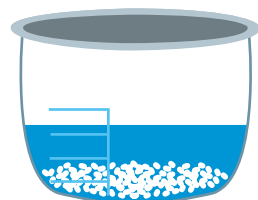
●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
●お米の種類やメニューを変更するときは （P.16）

●ぬれた手で抜き差ししない。

●電源コードは正しく扱う
引き出すときは
　赤テープ以上引き出さない。
戻すときは
　コードのねじれを直してから電源プラグを少し引くと戻る。

おいしさの3か条

水とお米は正しくはかる

はかった量を基準に、炊飯器が炊き方を調整しています。

お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつく原因になります。

炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすめです。

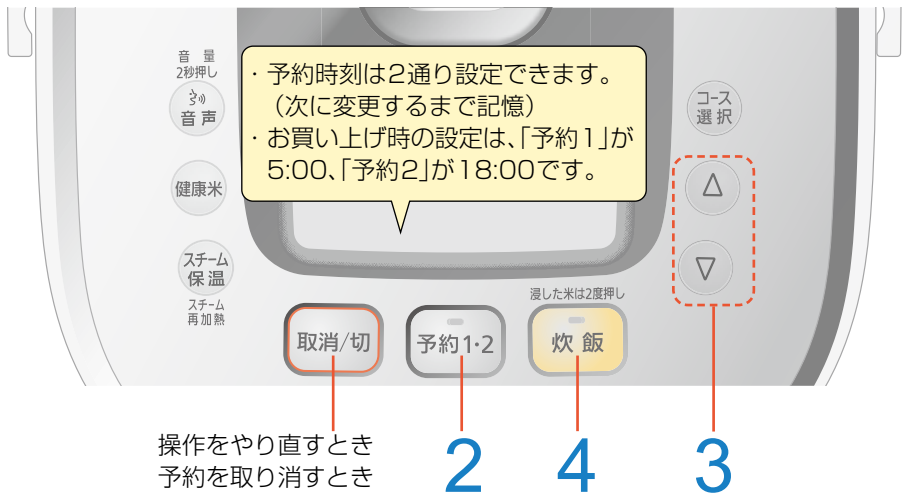
●pHの高い（9以上）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
●硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ぱさつきやかたくなる原因になります。

こんなことにも気をつけて！

●新しいお米を選ぶ
●封を切ったら、早く食べる
●お米は冷蔵庫で保存する

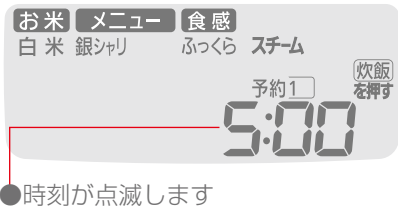
予約する

準　備

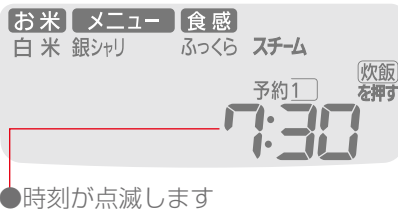
❶お米をはかって洗う
❷水加減する
❸内釜を入れる
❹水容器に水を入れセットする
❺現在時刻が合っているか確認する
合っていない時は（P.9）

1 コースを確認する（炊きたいコースに合わせる）

2 予約1·2 を押して「予約1」または「予約2」を選ぶ

●押すたびに「予約1」「予約2」の順に変わります。

●時刻が点滅します

3 △ ▽ を押して炊き上がり時刻を合わせる

進む　戻る
（10分単位）
●押し続けると早送りできます。

●時刻が点滅します

4 炊飯ボタンを1回押す（予約完了）

●予約ボタンが点灯すれば完了です。

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす

●炊飯残時間表示はしません

●次の場合は、予約炊飯できません。
・炊き上がり時刻までの時間が、短かすぎるとき（P.39）
・「早炊き」「炊込み」メニューのとき

●次の場合は、お米が発酵しにおいの原因になるため、おすすめできません。
・13時間以上の予約（夏場など水温が高いときは、8時間以上）
・自家製発芽玄米

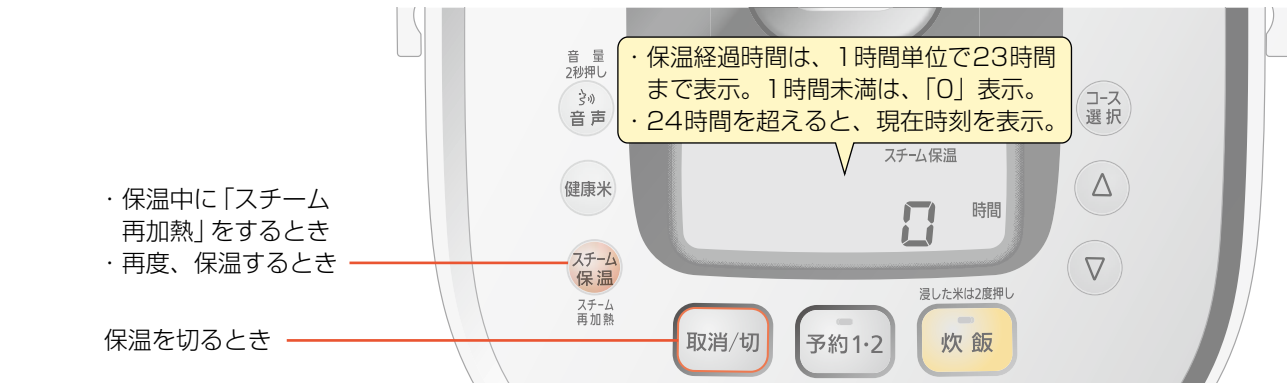
●予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、おこげができたりする場合があります。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

予約ボタン点灯中に

 を押す

●押している間のみ表示

保温する

スチーム保温（自動）

●炊き上がると全コース自動的に保温になります。（すぐにごはんをほぐしてください）
●ぱさつきや保温臭を軽減するため、保温開始から約6時間後と約12時間後に自動でスチームが入ります。

お知らせ

●「×」のコースも自動的に保温になりますが、おすすめできません。

お願い

●**高温多湿の地域にお住まいの方は、**
保温温度を60→74に変更してください。（保温臭がしやすいため）　（P.36）
●**保温臭が気になるときは、**
お手入れ機能（P.31）を使用後、保温温度を60→74に変更してください。（P.36）
●**においや露が多く付かないために、**
ごはんが入ったまま、保温を取消したり、プラグを抜いて、そのまま放置しないでください。
●**においの発生を防ぐために、**
しゃもじを入れたままの保温や24時間を超える保温はしないでください。

白米・無洗米								玄米／発芽・分づき／雑穀米	
銀シャリ	少量	早炊き	炊込み	すし	香りごはん	ふつう	おかゆ	ふつう	おかゆ
○	○	○	× ※1	○	○ ※2	○	× ※3	× ※4	× ※3

※1　ふた加熱板がさびる原因　※2　炊き上がり直後の風味や食感は、時間とともに減少します。
※3　のり状になる原因　※4　食味低下の原因

再加熱する

スチーム再加熱（手動）

●保温中のごはんをあつあつ、ふっくらにします。
●スチームを投入し、ぱさつきや保温臭を軽減します。

1 水容器の水を確認する（約半分以上必要）

●少ないときは補給する

2 保温中のごはんをほぐす

3 スチーム再加熱ボタンを押す

●再加熱中はボタンが点滅します。（約5～8分間）
●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

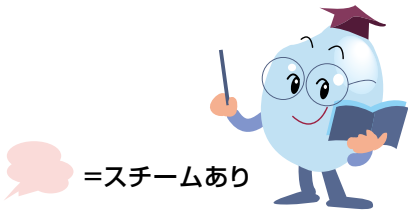
■次の場合は、スチーム再加熱ができません。
●ごはんが冷めているとき（ブザーが4回鳴る）
●保温中でないとき

■2回以上繰り返しスチーム再加熱をすると食味低下の原因になります。

いろいろなごはんを炊く

炊 飯

「炊飯」ボタンを押すだけで、
前炊き（吸水）、炊き上げ、むらしを自動で行い、
それぞれのメニューに最適な火加減で炊き上げます。

○=スチームあり

メニュー	お　米	特　　　徴	炊飯時間の目安※1	炊飯の流れ：前炊き（40～60℃でお米に水を吸わせ、甘みとうまみを引き出します）	炊飯の流れ：炊き上げ（強火で沸騰させた後、最適な火力で加熱します）	炊飯の流れ：むらし（大火力スチームで追い炊きし、ハリと甘みを引き出します）	スチーム：炊飯時	スチーム：保温時	参照ページ
銀シャリ	白米 無洗米	約30分の前炊きで甘み･うまみを引き出します。 ふっくら、もちもち、しゃっきりに食感を炊き分けることができます。	56分 （2度押し　41分）	30分 ↳2度押しすると15分になります	14分	12分	○	○	P.16
香りごはん	白米 無洗米	ほのかなおこげの香りと甘みが楽しめるごはんを炊き上げます。 1.0Lタイプは2カップ、1.8Lタイプは3カップまで炊けます。	56分 （2度押し　41分）	30分 ↳2度押しすると15分になります	14分	12分	○	○	P.16
少　量	白米 無洗米	1.0Lタイプは0.5～1.5カップ、1.8Lタイプは1～2.5カップまでの少量のごはんをふっくらと炊き上げます。	55分 （2度押し　40分）	30分 ↳2度押しすると15分になります	13分	12分	○	○	P.16
早炊き	白米 無洗米	急いで炊きたいときに、約27分で炊き上げます。 やや硬めに炊き上がります。	27分 （2度押し　24分）	3分 ↳2度押ししたときは、前炊きをしません	17分	7分		○	P.16
炊込み	白米 無洗米	お好みの具を混ぜて、炊込みごはんが炊けます。	55分	22分	20分	13分	○		P.20
す　し	白米 無洗米	ぱらりとした、すしめしに適したごはんを炊き上げます。	46分 （2度押し　36分）	19分 ↳2度押しすると9分になります	14分	13分			P.22
ふつう	白米 無洗米	標準的な炊き方で、前炊きは約20分です。 ふっくら、もちもち、しゃっきりに食感を炊き分けることができます。	48分 （2度押し　32分）	20分 ↳2度押しすると4分になります	16分	12分	○	○	P.16
ふつう	玄　米	皮までやわらかく、あっさりとした食感に炊き上げます。	100分	45分	44分	11分	○		P.18
ふつう	発芽玄米 分づき米	分づき米や市販の発芽玄米をやわらかく炊き上げます。	56分 （2度押し　41分）	30分 ↳2度押しすると15分になります	14分	12分	○		P.18
ふつう	雑穀米	麦、アワなどの雑穀を、栄養を多く残して炊き上げます。	48分 （2度押し　32分）	20分 ↳2度押しすると4分になります	16分	12分	○		P.18
おかゆ	白米 無洗米	全がゆと、おもゆの多い5分がゆができます。	50分	16分	29分	5分			P.24
おかゆ	玄　米	5分がゆの水位線で、玄米のおかゆができます。	130分	30分	91分	9分			P.24
おかゆ	発芽玄米 分づき米 雑穀米	雑穀米がゆや、発芽玄米がゆができます。	50分	16分	29分	5分			P.24
炊きおこわ	もち米	もち米とお好みの具を混ぜて、炊きおこわができます。	50分	22分	16分	12分	○		P.20
蒸しおこわ	もち米	蒸し板を使って、もち米の蒸しおこわができます。	50分	沸騰まで10分 蒸しコース　設定40分のとき	40分		○		P.26

●各メニューとお米の種類ごとに、前炊き･炊き上げ･むらしの設定温度が異なります。
●あらかじめ水に浸しておいたお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2度押すと前炊きの時間が短くなります。
夏場30分以上、冬場1時間以上、お米を水に浸しておいたときにお使いください。
13時間以上（夏場など水温が高いときは8時間以上）お米を水に浸さないでください。（においの原因）

※1 炊飯時間は、1.0Lタイプで3カップ、1.8Lタイプで5カップを炊飯したとき（食感はふっくらを選んだとき）の目安です。炊飯量によって多少変わります。

白米・無洗米を炊く

準　備

❶お米をはかって洗う
❷水加減する（水位線：白米）
❸内釜を入れる
❹水容器に水を入れセットする

水の量は最大ここまで「スチーム再加熱」時は、ここまで入れる

これ以上入れる（45ml以上）

1 コースを設定する

■「お米」を変えたいとき

コース選択を押し「お米」を選び

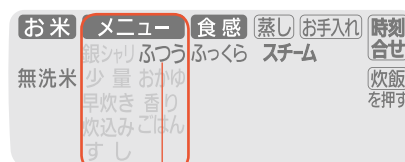
△ ▽ を押して種類を選ぶ

●「白米」または「無洗米」を選びます

●選んだところが点滅します

■「メニュー」を変えたいとき

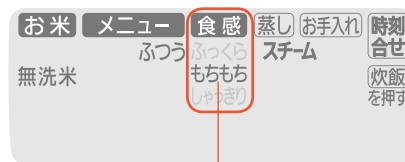
コース選択を押し「メニュー」を選び

△ ▽ を押して種類を選ぶ

●選んだところが点滅します

■「食感」を変えたいとき

コース選択を押し「食感」を選び

△ ▽ を押して種類を選ぶ

●「銀シャリ」「少量」「ふつう」のみ食感を選ぶことができます

●選んだところが点滅します

■予約をするときは上記のコース設定をしたあと（P.12）

●早炊きすると…
・ごはんがかためになり、底がこげることがありますが、あらかじめ、お米を浸水させると和らぎます。

●前回と同じコースで炊飯するとき

① コース選択を長押し（約２秒間）する。
（前回のコースが呼び出されます）

② 炊飯を押す。

2 炊飯ボタンを押す

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす
●浸したお米を炊くときは（P.17）

お米　メニュー　食感
無洗米　ふつう　もちもち　スチーム
約 48分後

●連続して炊くときは、水容器の水を入れ替え、５分以上たってから炊いてください。

香り ごはん

■ほのかなおこげの香りと甘みが楽しめるごはんです。全体をほぐしてお召し上がりください。

●炊飯量は、1.0L タイプは２カップまで、1.8L タイプは３カップまでです。
●風味を楽しんでいただくため、炊きたてがおすすめです。保温すると風味を感じづらくなります。
●釜底にこげ色がつくことがあります。

食感

■「食感」の好みで、コースを選ぶことができます。（銀シャリ・ふつう・少量コース）

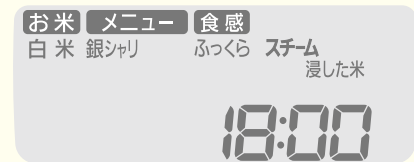
●まずは、「ふっくら」で炊いてみて、お好みや料理などに合わせて使い分けてみてください。

食感の好み	コース
甘みや粘りのある、ふっくらしたごはんが食べたい！	「ふっくら」
もちもち感があるごはんが食べたい！	「もちもち」
丼向きのあっさり、パラッとしたごはんが食べたい！	「しゃっきり」

■お米を浸してから炊くときは

本機はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸したお米を炊くときは、下記の手順で炊いてください。べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

1 コースを確認する（炊きたいコースに合わせる）

2 **を2度押す**

白米／銀シャリ／ふっくらのとき

お願い

● 13 時間以上（夏場など水温が高いときは８時間以上）水に浸さないでください。（においの原因）

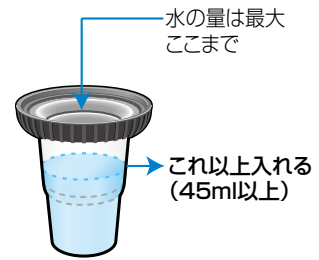
お知らせ

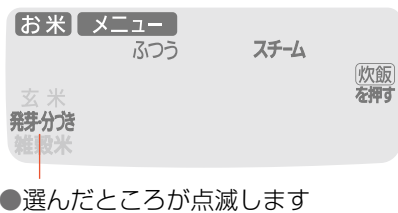
●おかゆ・炊込み・玄米はできません。
●前炊き時間を短縮するので、炊飯時間が約 15 分短くなります。（P.15）
●夏場 30 分以上、冬場１時間以上浸したときにご使用ください。
●炊飯直後からの残時間表示はしません。

玄米／発芽玄米・分づき米／雑穀米を炊く

準　備

❶お米をはかって洗う
❷水加減する（水位線：玄米は玄米／玄米以外は白米）
❸内釜を入れる
❹水容器に水を入れセットする

水の量は最大ここまで
これ以上入れる（45ml以上）

1 健康米 を押し △ ▽ を押して
お米（の種類）**を選ぶ**
●予約をするときは上記手順のあと（P.12）

●選んだところが点滅します

2 **炊飯ボタンを押す**

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす
●浸したお米を炊くときは（P.17）

●具を入れて炊くときは…

【発芽玄米・玄米共通】
・水加減は具を入れる前にする。
・具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
・具は小さめに切ってお米の上にのせる。混ぜない。（混ぜるとうまく炊けません）

【発芽玄米のみ】
・乾物などは必ず戻してから入れる。

【玄米のみ】
・炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。
・玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。

●炊飯残時間表示について
・炊飯直後からの残時間表示はしません。
玄米：11分前から
発芽・分づき：12分前から
雑穀米：12分前から

●前回と同じコースで炊飯するとき
① コース選択 を長押し（約２秒間）する。
（前回のコースが呼び出されます）
② 炊 飯 を押す。

●連続して炊くときは、水容器の水を入れ替え、5分以上たってから炊いてください。

お米の種類を選ぶ目安

かたい ⟵⟶ やわらかい

お米の種類	目安
玄米 ・稲の一番外側のもみ殻だけを除いたお米。歯ごたえがあり、栄養価が高い。	・お米は精米の度合いによって呼び名が変わります。 玄米 → 3分づき米 → 5分づき米 → 7分づき米 → 白米
胚芽米 ・胚芽を残して精米するため、ビタミンB1やEを多く含む。	胚 芽 米
発芽玄米 ・玄米を水につけ、発芽させたお米。栄養価に優れ、玄米よりやわらかく、食べやすい。	発 芽 玄 米 発芽玄米に白米を交ぜて炊くとき 少ない ← 白米の割合 → 多い

おすすめコース　玄米コース ｜ 発芽・分づきコース ｜ 白米コース

かたいときは、あらかじめ浸水させる
べたつくときは、白米コースで炊飯

大豆とひじきの混ぜごはん

材　料（４人分）	１人分：422kcal
玄米	2.5カップ
大豆（乾燥）	1/2カップ（65g）
具	
芽ひじき（乾燥）	15g
油揚げ（細切り）	１枚
調味料	
濃口しょうゆ	大さじ２
塩・油	各適量

1 準備する
玄米と大豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を「玄米」の水位線「3」まで入れる。

2 炊く

お米	メニュー
玄米	ふつう

3 具を準備する
芽ひじき…20分ほど水で戻し、やわらかくする。
芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。
水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁がなくなるまで煮る。

4 仕上げる
ごはんに具を混ぜ、塩で味を調える。

炊込みごはんを炊く

●押すごとに
↓「お米」
↓「メニュー」
↓「食感」
↓（設定確認表示）
↓「蒸し」
↓「お手入れ」
↓「時刻合せ」

操作をやり直すとき
炊飯を中止するとき

2　1

準　備

❶お米をはかって洗う
❷水加減する（水位線：炊込みは白米 炊きおこわは炊きおこわ）
❸内釜を入れる
❹水容器に水を入れセットする

1 コースを設定する

■「お米」を変えたいとき

コース選択 を押し「お米」を選び

△ ▽ を押して種類を選ぶ

●「白米」または「無洗米」を選びます

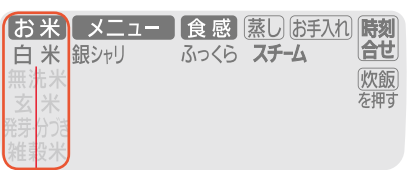
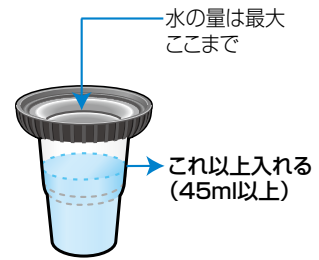
●選んだところが点滅します

■「炊込み」を選ぶ

コース選択 を押し「メニュー」を選び

△ ▽ を押して**「炊込み」**を選ぶ

●選んだところが点滅します

2 炊飯ボタンを押す

●炊き上がったらすぐにごはんをほぐす

●具について…
・具の量は、お米1カップ当たり75g以下にする。（多すぎるとうまく炊けません）
・具は小さめに切ってお米の上にのせる。混ぜない。（混ぜるとうまく炊けません）

●すぐに炊飯する
（時間がたつと、調味料が沈殿してうまく炊けません）
・予約はできません。

●炊飯残時間表示について
・炊飯直後からの残時間表示はしません。（13分前から）

●前回と同じコースで炊飯するとき

① コース選択 を長押し（約２秒間）する。
（前回のコースが呼び出されます）

② を押す。

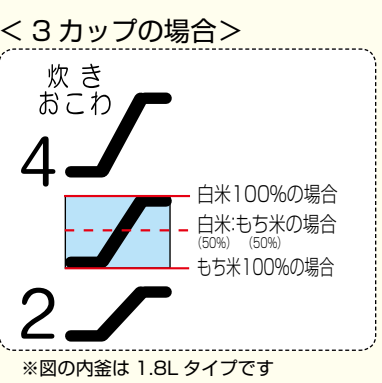
もち米を使うときの水加減について

●もち米100%で炊く場合と、白米を交ぜて炊く場合とで水加減が違います。

準　備

❶もち米をはかって洗う
❷ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ30分程度水けを切る
❸水加減する

<３カップの場合>

※図の内釜は 1.8L タイプです

●連続して炊くときは、水容器の水を入れ替え、5分以上たってから炊いてください。

五目ごはん

材　料（５人分）	１人分：396kcal
白米	３カップ
具	
ごぼう・こんにゃく	各 30g
干ししいたけ	２枚
油揚げ	1/2 枚
鶏肉（細切り）	50g
にんじん（千切り）	50g
調味料	
薄口しょうゆ・酒	各大さじ１
みりん	大さじ 1/2
塩・即席だしの素	各小さじ 1/2

1 準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干ししいたけ…ぬるま湯で戻したあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。

白米を洗い、調味料を入れ、水を「白米」の水位線「3」まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

お米	メニュー
白米 無洗米	炊込み

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

山菜炊きおこわ

材　料（５人分）	１人分：398kcal
もち米	２カップ
白米	１カップ
具	
山菜の水煮	150g
油揚げ	１枚
調味料	
みりん・しょうゆ	各大さじ１
砂糖	小さじ２
塩	少々
即席だしの素	小さじ 1/2
飾り用	
いり白ごま	適量

1 準備する

もち米と白米を合わせて洗い、ざるに上げてぬれぶきんをかけ、30 分程度水けを切る。

山菜…熱湯をかけ水けを切る。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きし、細切りにする。

お米と調味料を入れ、水を「炊きおこわ」の水位線「3」の真ん中よりやや少なめまで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（混ぜない）

2 炊く

お米	メニュー
白米 無洗米	炊込み

3 仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、いり白ごまを振る。

おすしを作る

●押すごとに
↓「お米」
↓「メニュー」
↓「食感」
↓（設定確認表示）
↓「蒸し」
↓「お手入れ」
↓「時刻合せ」

取消/切　予約1·2　炊 飯

操作をやり直すとき
炊飯を中止するとき

2　1

準　備

❶お米をはかって洗う
❷水加減する（水位線：すしめし）
❸内釜を入れる
❹水容器をセットする
炊飯時にスチームを使用しないため
空のままでも構いません。
水を入れると残ります。

1 コースを設定する

■「お米」を変えたいとき

コース選択 を押し「お米」を選び

△ ▽ を押して種類を選ぶ

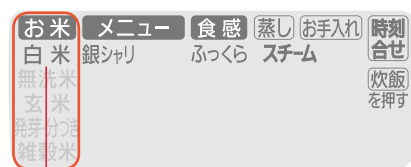
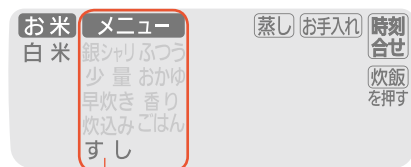
●「白米」または「無洗米」を選びます

●選んだところが点滅します

■「すし」を選ぶ

コース選択 を押し「メニュー」を選び

△ ▽ を押して「すし」を選ぶ

●予約をするときは上記のコース設定をしたあと（P.12）

●選んだところが点滅します

2 炊飯ボタンを押す

●浸したお米を炊くときは（P.17）

●味をよくしみこませるために…
・ごはんが熱いうちに、すしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。

●つやよく仕上げるために…
・うちわであおいで急速に冷ます。

●粘りが出ないように…
・しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。

●すし酢は、内釜で混ぜない。

●前回と同じコースで炊飯するとき
①コース選択 を長押し（約2秒間）する。
（前回のコースが呼び出されます）
②炊飯 を押す。

●連続して炊くときは、5分以上たってから炊いてください。

いなりずし

材　料（20個分）	1個分：176kcal
白米	3カップ
昆布	5×5cm
油揚げ（半分に切り袋状に開く）	10枚
即席だしの素	小さじ1/2
いり白ごま	大さじ2
A	
砂糖	60g
酒	大さじ2
濃口しょうゆ	大さじ4
B. 合わせ酢	
酢	90ml
砂糖	大さじ3
塩	小さじ2
飾り用	
紅しょうが	適量

1 準備する
白米を洗い、水を「すしめし」の水位線「3」まで入れ、昆布を上にのせる。

2 炊く

お米	メニュー
白米 無洗米	すし

3 油揚げを煮る
油揚げを2～3分ゆでて、油抜きする。
鍋に油揚げと即席だしの素を入れ、水400mlを加え、弱火で約10分煮る。
さらにAを加えて、汁けがなくなるまで煮る。

4 すしめしを作る
Bを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、いり白ごまを加え、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

5 仕上げる
油揚げにすしめしを詰める。
皿に並べて紅しょうがを飾る。

手巻きずし

材　料（3～4人分）	
白米	3カップ
昆布	5×5cm
焼きのり	適量
A. 合わせ酢	
酢	90ml
砂糖	大さじ2 1/2
塩	小さじ1 1/2
具	
まぐろ・いか・えび・サーモン いくら・きゅうり・卵・たくあん かいわれ菜・アボカドなど	適量

1 準備する
白米を洗い、水を「すしめし」の水位線「3」まで入れ、昆布を上にのせる。

2 炊く

お米	メニュー
白米 無洗米	すし

3 すしめしを作る
Aを鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。
すしおけの内側を軽くぬらしておく。
ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。
合わせ酢をごはんにまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。
乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

4 巻く
焼きのりに、すしめしと好みの具をのせて巻く。

おかゆを炊く

音量 2秒押し 音声
健康米
スチーム保温
スチーム再加熱
STEAM-IH
取消/切　予約1·2　炊飯
浸した米は2度押し
コース選択　△　▽

●押すごとに
↓「お米」
↓「メニュー」
↓「食感」
↓（設定確認表示）
↓「蒸し」
↓「お手入れ」
↓「時刻合せ」

1　操作をやり直すとき 炊飯を中止するとき　2　1

準　備

❶お米をはかって洗う
❷水加減する（水位線：おかゆ）
❸内釜を入れる
❹水容器をセットする
炊飯時にスチームを使用しないため空のままでも構いません。
水を入れると残ります。

1 コースを設定する

■白米または無洗米のとき

①お米を変えたいとき

コース選択 を押し「お米」を選び

△ ▽ を押して種類を選ぶ

●「白米」または「無洗米」を選びます

② コース選択 を押し「メニュー」を選び

△ ▽ を押して**「おかゆ」**を選ぶ

・白米／おかゆを選んだとき

●選んだところが点滅します

■玄米･発芽玄米･分づき米･雑穀米のとき

① 健康米 を押し △ ▽ を押してお米（の種類）を選ぶ

② コース選択 を押し「メニュー」を選び

△ ▽ を押して**「おかゆ」**を選ぶ

■予約をするときは上記のコース設定をしたあと（P.12）

2 炊飯ボタンを押す

●全がゆと5分がゆは、どう違うの？
・5分がゆの方が水分の多いおかゆになります。

●牛乳類は使わない
（うまく炊けません）

●味付けは炊き上がってからする
（調味料が沈殿して、うまく炊けません）

●具を入れるときは…
・具の量は、お米1カップ当たり150g以下にする。
（多すぎるとうまく炊けません）

●ごはんからのおかゆは、できません

●炊飯残時間表示について
・炊飯直後からの残時間表示はしません。
白米：5分前から
無洗米：5分前から
玄米：9分前から
発芽・分づき：5分前から
雑穀米：5分前から

●前回と同じコースで炊飯するとき
① コース選択 を長押し（約２秒間）する。
（前回のコースが呼び出されます）
② 炊飯 を押す。

●連続して炊くときは、5分以上たってから炊いてください。

玄米小豆がゆ

材　料（4人分）	1人分：111kcal
玄米	3/4カップ
小豆	1/4カップ（35g）

1 準備する
玄米と小豆を軽く洗い、内釜に入れる。
水を「おかゆ（5分）」の水位線「1」まで入れる。

2 炊く

お米	メニュー
玄米	おかゆ

茶がゆ

材　料（4人分）	1人分：135kcal
白米	1カップ
濃いめのほうじ茶	1300ml
調味料	
塩	少々
飾り用	
お茶の葉	適量

1 準備する
白米を洗い、冷ましたほうじ茶を「おかゆ（5分）」の水位線「1」まで入れる。

2 炊く

お米	メニュー
白米 無洗米	おかゆ

3 仕上げる
ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

蒸しものをする

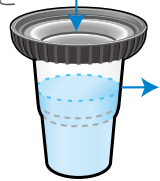
操作をやり直すとき
蒸しを中止するとき

3　2　1

準　備

❶内釜に水を入れる
「おかゆ（全）水位線0.5」
❷蒸し板を置き、蒸すものを
のせる
❸ 40分以上蒸すときは、
水容器に水を
入れる
●スチームを
投入する
ため

1 蒸しコースを選ぶ

コース選択
●押すごとに
↓「お米」
↓「メニュー」
↓「食感」
↓（設定確認表示）
↓「蒸し」
↓「お手入れ」
↓「時刻合せ」

●蒸し時間は…
・表示時間に加え、水が沸騰するまでの時間がかかります。
・1～60分まで設定できます。

●茶わん蒸しなどの器の高さについて
・炊飯器のふたを閉めることができる高さのものを選ぶ。
1.0Lタイプ：6cm以下
1.8Lタイプ：9cm以下

●陶器などの器を使って蒸すときは、ふたを取っておく。（破損や傷付きの原因）

2 蒸し時間を設定する

△ 1分ずつ増える
▽ 1分ずつ減る

●押し続けると早送りできます

3 炊飯ボタンを押す

●表示時間は蒸気が出始めると減っていきます

蒸し板の使い方

蒸しものをするときは、付属の蒸し板を右記のようにセットしてお使いください。

※イメージ

茶わん蒸し

材　料（2人分）	1人分：103kcal
卵	1個
だし汁（卵の量の3.5倍）	180ml
具）鶏肉（一口大に切る）	40g
えび	2尾
ぎんなん（缶詰）	4粒
生しいたけ（半分に切る）	大1/2枚
かまぼこ（5mmに切る）	2切れ
A）薄口しょうゆ・塩	各小さじ1/4
みりん	小さじ1/2
飾り用）みつば（2cmに切る）	2本
ゆずの皮	少々

1 準備する
だし汁にAを入れて冷まし、溶いた卵を混ぜ、こす。
鶏肉…しょうゆ（分量外）をかける。
えび…尾を残し、背わたと殻を取る。

2 器に入れる
器に具を入れたあと、静かに卵液を注ぐ。
表面の泡をすくい取り、蒸気が入らないようアルミホイルで覆う。

3 蒸す（水容器の水は不要）

コース	設定時間
蒸し	8分

4 蒸らす
ブザーが鳴ったら、ふたを開けずに15分程度蒸らす。

5 仕上げる
みつばに熱湯をかける。
アルミホイルを外し、みつばとゆずの皮を飾る。

中華ちまき

材　料（4個分）	1個分：414kcal
もち米	2カップ
具）干ししいたけ	2枚
ゆでたけのこ（7～8mmの角切り）	40g
焼豚（7～8mmの角切り）	80g
干しえび（粗切り）	15g
長ねぎ（小口切り）	1/3本
塩・こしょう	少々
A）ごま油・サラダ油	各大さじ1
B）濃口しょうゆ	大さじ1 1/2
水	150ml
竹の皮（水につけておく）	4枚

※無い場合は、アルミホイルで代用する。

1 【前日の準備】
もち米を一晩つける
もち米を洗い、たっぷりの水で一晩つける。

2 【当日の準備】
もち米の水けを切る
もち米をざるに上げて水けを切る。

3 下準備（切る→いためる→成形する）
〈切る〉干ししいたけ…ぬるま湯につけて戻し、石づきを取り、7～8mm角に切る。
〈いためる〉フライパンにAを熱して具をいため、塩こしょうで味をつける。
次にもち米とBを加え、水分がなくなるまでいためる。
〈成形する〉4等分して竹の皮にのせ、中身が外に出ないようにしっかり包む。

4 蒸す（水容器に水を入れる）

コース	設定時間
蒸し	40分

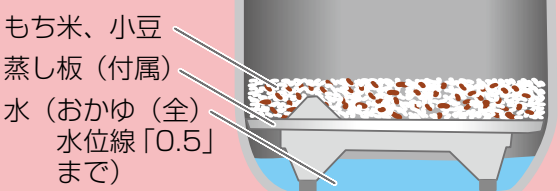
赤飯を作る

赤　飯

材　料（5人分）	1人分：362kcal

もち米……………………………3カップ
小豆……………………1/3カップ（50g）
打ち水（蒸すときのみ）
小豆の煮汁………………………120ml
（1回につき40mlで3回分）
飾り用
ごま塩……………………………適量

蒸しものをするときは…

●40分以上設定する（蒸す）ときは、必ず水容器に水を入れる。（スチーム用）
●表示時間は、蒸気が出始めると減っていきます。
●蒸し時間は、表示時間に加え、水が沸騰するまでの時間がかかります。

※イメージ

蒸すとき

【前日の準備】

1　小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。
煮汁が冷めたら、水を足して4～4.5カップの量にする。

2　もち米を一晩つける
もち米を洗い、煮汁に一晩つける。

【当日の準備】

3　蒸す準備をする
もち米をざるに上げて水けを切る。
つけ汁は打ち水用に置いておく。
もち米に小豆を交ぜる。

4　蒸す（操作は P.26）
●水容器に水を入れる。

コース	設定時間
蒸し	40分

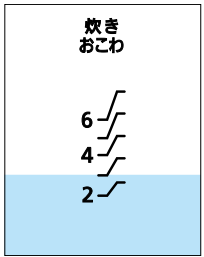
5　打ち水をする
蒸気が出始め、残り時間が下表の表示になったら、全体に打ち水をして混ぜる。
3回目の打ち水のあと、蒸気が通りやすいように、はしなどで4～5か所穴をあける。
■打ち水（3回）のタイミングと量

残時間表示／もち米の量	「25」のとき（1回目）	「20」のとき（2回目）	「15」のとき（3回目）
1カップ	毎回 20ml（計 60ml）		
2カップ	毎回 30ml（計 90ml）		
3カップ	毎回 40ml（計 120ml）		
4カップ	毎回 50ml（計 150ml）		
5カップ	毎回 60ml（計 180ml）		

6　仕上げる
ブザーが鳴ったら、ほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

炊くとき

1　小豆をゆでる
小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。
再び水を加え、弱火でかためにゆでる。
ゆであがったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきんをかけておく。

2　炊く準備をする
もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきんをかけ、30分程度水けを切る。
内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を「炊きおこわ」の水位線「3」の下側まで入れる。足りないときは、水を加える。
もち米の上に小豆をのせる。
（交ぜない）

3　炊く（操作は P.20）
●水容器に水を入れる。

お米	メニュー
白米 無洗米	炊込み

4　仕上げる
ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

お手入れをする

お手入れは必ず電源プラグを抜き本体が冷めてから行う

■洗うときは

- ●台所用洗剤（中性）を薄めて使う
- ●取り外してから、やわらかいスポンジを使う

■洗ったあとは

- ●からぶきする

■すぐに洗う

- ●調味料を使った場合（炊込みごはんなど）はすぐに洗う（においや腐敗、さびの原因）

■次のものは使わない

- ●金属／ナイロンたわし
- ●ベンジン、シンナー、磨き粉、除菌アルコール
- ●食器洗い乾燥機／食器乾燥器（パッキン・樹脂部分が変形する原因）

■次のことはしない

- ●内釜を洗いおけ代わりに使わない（ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因）

金属／ナイロンたわし

研磨粒子部分で洗わない

ベンジン シンナー 磨き粉 除菌アルコール

食器洗い乾燥機／食器乾燥器

洗剤で洗う（使うたびに）

■内釜　■しゃもじ　■水容器　■蒸し板

■ふた加熱板

●取り外し

①ボタンを押す。
手前に傾きます
傾かないときは、ボタンを押しながら、穴に指をひっかけて手前に傾ける
②引き抜く。

●取り付け

①溝に差し込む。
②ふた側へ「カチッ」と音がするまで押し込む。

■蒸気ふた

●取り外し

①引き上げて取る。

②左に回して外す。

●取り付け（取り外しと逆の手順で）

①▲印を合わせ、カチッと音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

お願い

弁は取り外さないでください。
弁の位置は、炊飯する前に確認してください。
（ずれたり、潜り込んだり、外れたまま使うと食味低下の原因）

正しい状態

潜り込んでいる状態

取消／切　炊飯　蒸気ふた　コース選択

ふたセンサー

ふた加熱板

クリアフレーム

においが気になるときは（お手入れ機能）

においが取れないとき、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときにお使いください。

準備 ①内釜の約8分目まで水を入れる
②水容器に水を入れ本体にセットし、ふたを閉める

1 コース選択 を押して「お手入れ」を選ぶ

2 炊飯 を押す

3 約45分後ブザーが鳴ったら 取消/切 を押す

4 冷めてからお湯を捨てる

お知らせ

- ●レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- ●においや汚れは完全に取れないことがあります。

水ぶきする（使うたびに）

■パッキン／ふた内面／クリアフレーム

■水容器挿入口

- ●内部は水分をふき取り、米粒（ごはん粒）などを取り除く。（水容器がこげたりスチームがでない原因）

■ふたセンサー／釜底センサー

- ●汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく。

釜底センサーの汚れ

水容器の湯あかやさびを取るには

湯あかや、もらいさび（水中の鉄分が原因）が取れないときは、クエン酸洗浄をします。

①50℃以上の湯を張る
②洗浄用のクエン酸を入れてかき混ぜる（約2g・小さじ1/2）
③約1時間放置し、お湯を捨て洗剤で洗う

- ●湯あか（変色）がひどく、1回で取れないときは、繰り返し行ってください。
- ●洗浄用クエン酸（食品衛生上無害）は市販品や別売品（SAN-200/40g×5パック）をご利用ください。

故障かな？ サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症　状	ここを確認！	ページ
予約	予約したのにすぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	9 39
予約	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	9 12
炊飯／保温中	炊飯時間が長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 30 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 37
炊飯／保温中	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→ IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。 ●「カチッカチッ」音→電子回路の動作音です。 ●「ゴー」音、「ブクブク」音→水容器の水が沸騰する音です。	— — — — —
炊飯／保温中	蒸気口以外から蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちに、ごはんがついたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 30
炊飯／保温中	ボタン操作ができない	●ボタンが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
その他	ごはんが炊けない ●「デモモード」を表示している	●店頭用の設定がされています。次の手順に従って解除してください。 ①「コース選択」ボタンで「時刻合せ」を選ぶ ②「スチーム保温」ボタンと「予約」ボタンを同時に押す ③「スチーム保温」ボタンを押す ④「予約」ボタンを押す 解除したあと、現在時刻を合わせてください。(P.9) また、予約時刻やメニューなどは、すべてお買い上げ時の状態に戻ります。必要に応じて変更し直してください。	—
その他	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.38）へご依頼ください。	9
その他	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

	症　状	ここを確認！	ページ
スチーム炊飯	スチーム炊飯ができない ●水容器の水が減っていない ●「スチームなし」を表示した スチームなし	●水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器にお湯（40℃以上）を入れませんでしたか？ 水温が最初から高いと、スチームが出ない場合があります。 ●炊飯後、水容器に残っている水を替えずに炊飯したり、水を継ぎ足して炊飯していませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。 ●スチームを使わないメニューで炊飯していませんか？ （「早炊き」、「すし」、「おかゆ」） ●保温を取り消してすぐに炊飯したり、続けて炊飯していませんか？ →水温が高いとスチームが出ない場合がありますので、炊飯するたびに水を入れ替えてください。また、水容器に冷水を入れたあと、5 分以上待って炊飯してください。 ●炊飯中にふたを開けませんでしたか？	11 — — — — —
スチーム炊飯	スチーム炊飯後水容器に残っている水の量が変わる	●水容器に水を入れましたか？ →毎回水を入れてください。 ●最初に入れる水の量は同じでも、炊飯量やコースによってスチームの量を調節するため、水容器に残る水の量は変わります。また、室温などの環境条件によっても若干変わることがあります。 水を入れて炊飯したあと、残った水はスチーム保温およびスチーム再加熱（1 回分）をするときに使用します。（P.13）	11 —
スチーム保温／スチーム再加熱	スチーム保温ができない ●水容器の水が減っていない	●ごはんの量が多くて（内釜の半分以上が目安）室温が高いときは、スチームを投入しない場合があります。 ●保温をおすすめしていないメニューやお米は、スチーム保温できません。 （炊込み・おかゆメニューおよび玄米・発芽玄米・分づき米・雑穀米のとき） ●炊飯のとき、水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 →水容器の水を補給してください。（水容器の半分以上） ●保温中のスチーム投入をやめる設定をしていませんか？	— — 11 36
スチーム保温／スチーム再加熱	スチーム再加熱ができない ●水容器の水が減っていない ●「スチームなし」を表示した スチームなし	●保温を切っていませんか？ 保温中以外は「スチーム再加熱」ができません。 ● 24 時間を超えて保温していませんか？ 24 時間を超えると、水容器に水があってもスチームは出ません。 ●ごはんが冷めていませんか？（ブザー音が 4 回鳴ります） 50℃以下のときはできません。 ●炊飯のとき、水容器に水を入れましたか？ 水の量によっては、炊飯中に水が減りスチームが出ません。 ●水容器に水が入っていますか？ 2 回以上再加熱をすると、水が不足します。 ●再加熱中にふたを開けませんでしたか？	— — — 11 13 —

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

べたつく（やわらかい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.10）
●割れ米が多く交ざっていませんか？（P.10）
（洗米後にざる上げ放置したなど）
●長時間水に浸していませんか？
（長時間の予約炊飯など）
→予約炊飯のときは、水を少なめにする。

- アルカリイオン水（pH9 以上）を使っていませんか？
- お湯で洗米しませんでしたか？
- 規定量以上のお米を「少量」で炊いていませんか？
（1.0 L タイプは 0.5 ～ 1.5 カップ、1.8 L タイプは 1 ～ 2.5 カップまで）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを 2 度押ししましたか？
→「お米を浸してから炊くときは」（P.17）

ぱさつく（かたい）

●お米や水は、正確にはかりましたか？（P.10）
●早炊きコースで炊いていませんか？

- 硬度の高い水を使っていませんか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを 2 度押ししませんでしたか？
（夏場は 30 分以上、冬場は 1 時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。

こげる

●香りごはんコースで炊いていませんか？
香りごはんコースで炊くと、こげ色がつくことがあります。
●精米や洗米は、充分しましたか？
●ふたセンサーや釜底センサー、
内釜の底、本体内部に汚れや
異物が付いていませんか？
●無洗米を使っていませんか？
無洗米を使うとこげやすくなります。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
●予約炊飯しませんでしたか？

- 割れ米が多く交ざっていませんか？（洗米後にざる上げ放置したなど）（P.10）
- 調味料を入れて炊きませんでしたか？（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。

症　状	ここを確認！
露がつく におう 黄ばむ	●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？ ● 24 時間以上保温していませんか？ ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●洗米や精米は、充分しましたか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。 →内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗う。 →においが取れないときは、「お手入れ機能」を使う。（P.31） ●お米の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。
乾燥する	● 24 時間以上保温していませんか？ ●繰り返し再加熱をしていませんか？ ●蒸気ふたは、正しく取り付けていますか？ ●ふたは、しっかり閉まっていますか？
おかゆが のり状になる	●長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など） ●おかゆを保温していませんか？
薄い膜ができる	●洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？ ●お米のぬか分が残っていませんか？ （オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）
ごはんが内釜に こびりつく	●お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、 こびりつきやすいことがあります。
香りごはんの 香りが弱い	●規定量以上のお米を「香りごはん」で炊きませんでしたか？ （1.0L タイプは 2 カップ、1.8L タイプは 3 カップまで） ●お米や水は正確にはかりましたか？（P.10） ●季節・炊飯量・水加減・お米の銘柄・浸水時間などの条件で香りの強さは 変わります。 ●下記の場合は、おこげの香りが弱くなる傾向があります。 ①新米を炊いたとき ②水加減が多いとき ③やわらかく炊けるお米（魚沼産コシヒカリ、宮城産ササニシキ、宮城産 ひとめぼれ、ミルキークィーン、低アミロース米などの銘柄や精米度が 高めのお米）を炊いたとき ④ 2 時間以内の浸水で「炊飯」ボタンを 2 度押しして炊いたとき → 1 時間以上浸水してから「炊飯」ボタンを 1 回押して炊いてください。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.36 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.34 ～ 35 の対応をしても
症状が改善しないときなどは、
本機の設定を変更することができます。

1 基本操作をする

●途中で音声やブザーが鳴ることがありますが、気にせず操作を続けてください。

「早炊き」を選ぶ

「終了音を消したいとき」のみここで手順 **2** へ

スチーム保温　受付音（ピッ）はしません

受付音（ピッ）はしません

「01」の表示を確認する

手順 **2** へ

お知らせ

●元に戻すときは、再度同じ操作をしてください。
● 16 秒以上操作しないと、時刻表示に戻ります。（始めからやり直してください）

2 症状を選び、設定を変える

症状	本機の設定を変える
炊飯・再加熱・お手入れなどの終了音を消したいとき	スチーム保温 約 10 秒間長押しする ……▶（自動的に完了） OFF 完了 ● 変更すると、終了時の音声ガイドも消えます。 ● ボタン受付音は、消えません。
保温中ふた加熱板や内釜に露が多くつくとき	炊飯 ➡ コース選択「62」を選ぶ ……▶（自動的に完了） 4 秒後 60　62　62 完了 ● 工場出荷時は、「60」です。
ごはんの保温温度を上げたいとき（例：74℃に上げるとき）	炊飯 ➡ コース選択「74」を選ぶ ……▶（自動的に完了） 4 秒後 60　74　74 完了 ● 12 時間を超える保温はしないでください。 ● 変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。 ● 保温中のスチーム投入はしません。 ● 工場出荷時は、「60」です。
こげが気になるとき	コース選択「02」を選ぶ ➡ 炊飯 ➡ コース選択「So:Lo」を選ぶ ……▶（自動的に完了） 4 秒後 02　So:H1　So:Lo　So:Lo 完了
精米度のばらつきでうまく炊けないとき	コース選択「03」を選ぶ ➡ 炊飯 ➡ コース選択「0」を表示させる ……▶（自動的に完了） 4 秒後 03　白米　白米 0　白米 0 完了 ● 変更すると、「無洗米」「銀シャリ」「少量」は選べなくなります。 ● 炊飯時間が約 60 分になります。
保温中に沸騰音が気になるとき（スチーム投入をやめます）	コース選択「04」を選ぶ ➡ 炊飯 ➡ コース選択「スチーム」を消す ……▶（自動的に完了） 4 秒後 04　スチーム保温　保温　保温 完了

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作する。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	–
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押す。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押す。（次に炊飯するときは､水を少なめに） ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。	7 –
U 14	● 96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押す。	–
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、パナソニック商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥する） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと､再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付ける。 ●蒸気ふたの下の部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付ける。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。保温する場合は、上記の対応をしたあと、「スチーム保温」ボタンを押してください。	– 30 – –
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	–
U 20	●水容器がセットされていますか？ ※水容器がなくても保温はできますが、ごはんがふやけたり、乾燥したりすることがあります。	–

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

H01～H12	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	–

保証とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い求め先へお申し付けください。

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
・修理は、「修理ご相談窓口」へ！
・その他は、「お客様ご相談センター」へお問い合わせください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●**補修用性能部品** 6年 ：当社は、スチーム IH ジャー炊飯器の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

P.32〜37でご確認のあと、直らないときは電源プラグを抜き、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容

①品名「スチーム IH ジャー炊飯器」 ②品番
③お買い上げ日 ④故障の状況（できるだけ具体的に）

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、お買い求め先が修理をさせていただきますので、製品に保証書を添えてご持参ください。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**

技術料 診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代 修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料 ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（裏表紙）

ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → http://panasonic.co.jp/cs/

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） 0570-087-087

・電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
・携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時〜20時

・電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
・FAX フリーダイヤル 0120-878-236
・携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」

・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区
- 札幌 札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251
- 帯広 帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
- 旭川 旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011
- 函館 函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内） ☎(0138)48-6631

東北地区
- 青森 青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326
- 宮城 仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117
- 秋田 秋田市外旭川字小谷地3-1 ☎(018)868-7008
- 山形 山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
- 岩手 盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130
- 福島 郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308

首都圏地区
- 栃木 宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555
- 東京 東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
- 群馬 前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075
- 山梨 甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
- 茨城 つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756
- 神奈川 横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
- 埼玉 桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960
- 新潟 新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180
- 千葉 千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034

中部地区
- 石川 金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608
- 愛知 名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
- 富山 富山市根塚町1丁目1-4 ☎(076)424-2549
- 岐阜 岐阜市中鶉4丁目42 ☎(058)278-6720
- 福井 福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622
- 高山 高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
- 長野 松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209
- 三重 津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520
- 静岡 静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000

近畿地区
- 滋賀 栗東市霊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021
- 奈良 大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
- 京都 京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123
- 和歌山 和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
- 大阪 大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225
- 兵庫 神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140

中国地区
- 鳥取 鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
- 浜田 浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
- 米子 米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
- 岡山 岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
- 松江 松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
- 広島 広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
- 出雲 出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
- 山口 山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720

四国地区
- 香川 高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388
- 高知 高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
- 徳島 徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253
- 愛媛 愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544

九州地区
- 福岡 春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
- 熊本 熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
- 佐賀 佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
- 天草 天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
- 長崎 長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658
- 鹿児島 鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
- 大分 大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
- 大島 奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
- 宮崎 宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213

沖縄地区
- 沖縄 浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608

仕様

メニュー	お米	炊飯時間の目安（分）（ ）内は、炊飯ボタンを２度押ししたとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数）（ ）内は、具を入れて炊いたとき SR-SW103	SR-SW183
銀シャリ	白米・無洗米	ふっくら 56（39〜45）	○	70分前〜	0.5〜5.5	1〜10
		もちもち 56（39〜45）		70分前〜		
		しゃっきり 52（37〜43）		60分前〜		
少 量	白米・無洗米	55（39〜45）	○	60分前〜	0.5〜1.5	1〜2.5
早炊き	白米・無洗米	20〜32（20〜30）	○	−	0.5〜5.5	1〜10
炊込み	白米・無洗米	50〜60	×	−	1〜4	2〜8
す し	白米・無洗米	46（32〜38）	○	60分前〜	1〜5.5	2〜10
香りごはん	白米・無洗米	56（39〜45）	○	70分前〜	0.5〜2	1〜3
ふつう	白米	ふっくら 48（32〜38）	○	60分前〜	0.5〜5.5	1〜10
		もちもち 50（32〜38）		60分前〜		
		しゃっきり 45（32〜38）		50分前〜		
	無洗米	ふっくら 48（32〜38）	○	60分前〜	0.5〜5.5	1〜10
		もちもち 48（32〜38）		60分前〜		
		しゃっきり 46（32〜38）		60分前〜		
	玄米	100〜110	×	120分前〜	1〜3（1〜2）	1〜7（1〜5）
	発芽・分づき	55〜75（39〜60）	×	70分前〜	0.5〜4（0.5〜3）	1〜8（1〜7）
	雑穀米	48（32〜38）	×	60分前〜	0.5〜4	1〜8
おかゆ	白米・無洗米	50〜65	×	70分前〜	（全）0.5〜1.5（0.5〜1）（5分）0.5〜1（0.5）	（全）0.5〜3（0.5〜2.5）（5分）0.5〜2（0.5〜1.5）
	玄米	120〜140		150分前〜	（5分）0.5〜1（0.5）	（5分）0.5〜2（0.5〜1.5）
	発芽・分づき・雑穀米	50〜65		70分前〜	（全）0.5〜1.5（0.5〜1）	（全）0.5〜3（0.5〜2.5）
炊きおこわ	白米・無洗米	50〜56	×	−	1〜3	2〜6
蒸しおこわ	ー	50〜60	×	−	1〜3	3〜5

※：「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。

		SR-SW103	SR-SW183
電 源		交流 100 V 50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1210 W	1400 W
	保温時	900 W（17.7 Wh※1）	1100 W（23.6 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		5.9 kg	7.2 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		26.5 cm × 32.9 cm × 21.9 cm（45.5 cm※2）	29.1 cm × 35.5 cm × 25.1 cm（51.3 cm※2）

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
●電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.1W です。（電源プラグを接続した状態）
●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数 50Hz ／ 60Hz の切替は不要）されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。
●（※1）は、1 時間当たりの保温時消費電力量です。
●（※2）は、ふたを開けたときの高さです。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR-SW103	SR-SW183
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	81.5 g	95.1 g
年間消費電力量	102 kWh/ 年	154 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	219 Wh	276 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	17.7 Wh	23.6 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.13 Wh	0.13 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.10 Wh	0.10 Wh

注記 ● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、お米：白米／メニュー：銀シャリ／食感：ふっくらでの電力量です。
1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1 回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

愛情点検　長年ご使用のスチーム[IH]ジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 本体が変形したり、異常に熱い。
- 本体から煙がでたり、こげ臭いにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。

ご使用中止

故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年　月　日	品番		販売店名	☎（　　　）

パナソニック株式会社　クッキング機器ビジネスユニット
〒673－1447　兵庫県加東市佐保５番地

RZ19-C53
S1008K0